ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *Шека С.В.*

"18" 04 2019

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"

Протокол № 9/18 от 18.04.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки "Продукты питания животного происхождения"

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технология продуктов питания

Факультет: Институт пищевых производств

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	*Виды профессиональной деятельности*
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Учебный год 2019-2020

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ */ Жук Т.А./*

Начальник УМУ _____ */ Хмелева О.В./*

Директор института _____ */ Лаптева Е.П./*

Зав. кафедрой _____ */ Максимова С.Н./*

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого вид-часов							Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4											
																		Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экстр тков	Факт	Часов в з.е.	Экстр тков	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																																												
Базовая часть																																																																												
+	Б1.Б.01	История	2				4	4	36	144	144	51	66	27											4	144	34		17	66	27																																									
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12			8	8	36	288	288	119	142	27	2	72			34	38		2	72			34	38		4	144			51	66	27																																									
+	Б1.Б.03	Философия		1			3	3	36	108	108	34	74		3	108	17		17	74																																																					
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		3			2	2	36	72	72	34	38																2	72	17		17	38																																						
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	34	38		2	72	17		17	38																																																					
+	Б1.Б.06	Физика		23			6	6	36	216	216	85	131									3	108	17	34		57		3	108	17	17		74																																									
+	Б1.Б.07	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	68	85	27								5	180	34	34		85	27																																												
+	Б1.Б.08	Неорганическая химия	1				5	5	36	180	180	68	76	36	5	180	34	34		76	36																																																				
+	Б1.Б.09	Аналитическая химия	2				4	4	36	144	144	51	66	27								4	144	17	34		66	27																																												
+	Б1.Б.10	Правоведение		1			2	2	36	72	72	34	38		2	72	17		17	38																																																					
+	Б1.Б.11	Биохимия		3			3	3	36	108	108	51	57																3	108	17	34		57																																					
+	Б1.Б.12	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	4				5	5	36	180	180	68	85	27																						5	180	17	51		85	27																																
+	Б1.Б.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			4	4	36	144	144	68	76																						4	144	34		34	76																																		
+	Б1.Б.14	Информатика	2	1			5	5	36	180	180	68	85	27	2	72	17		17	38		3	108	17		17	47	27																																																
+	Б1.Б.15	Экономика и управление производством		4			3	3	36	108	108	51	57																						3	108	17		34	57																																		
+	Б1.Б.16	Метрология и стандартизация		6			3	3	36	108	108	51	57																																				3	108	17		34	57																		
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		4			2	2	36	72	72	34	38																						2	72	17		17	38																																		
+	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			5	5	36	180	180	68	85	27																													2	72	17	17		38		3	108	17	17		47	27																
+	Б1.Б.19	История культуры стран АТР		3			2	2	36	72	72	34	38									2	72	17		17	38																																												
+	Б1.Б.20	Компьютерная графика		2			3	3	36	108	108	51	57									3	108	17		34	57																																												
+	Б1.Б.21	Менеджмент и маркетинг		7			3	3	36	108	108	45	63																																																			3	108	15		30	63						
+	Б1.Б.22	Основы социологии	1				3	3	36	108	108	34	38	36	3	108	17		17	38	36																																																				
+	Б1.Б.23	Математика	3	12			8	8	36	288	288	119	142	27	2	72	17		17	38		2	72	17		17	38		4	144	17		34	66	27																																											
+	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	68	4		2	72			68	4																																																							
							82	82		2312	2312	1388	1630	288	23	828	136	34	204	382	72	26	936	153	102	119	459	108	18	648	85	51	119	239	54	14	504	85	51	85	256	27	2	72	17	17		38		6	216	34	17	34	104	27	2	108	15		30	63									
Вариативная часть																																																																											
+	Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	6	5			5	5	36	180	180	68	85	27																													2	72	17	17		38		3	108		34		47	27																
+	Б1.В.02	Основы моделирования технологий мясных продуктов	5				3	3	36	108	108	34	47	27																													3	108	17	17		47	27																												
+	Б1.В.03	Микробиология мяса и мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	51	57	36																													4	144	17	34		57	36																												
+	Б1.В.04	Тара и упаковка мяса и мясных продуктов		7			2	2	36	72	72	30	42																																																	2	72	15		15	42						
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли		7			4	4	36	144	144	60	57	27																																																4	144	30		30	57	27						
+	Б1.В.06	Сенсорный анализ мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	51	57	36																													4	144	17	34		57	36																												
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	51	57																																				3	108	17	34		57																			
+	Б1.В.08	Производственный контроль мяса и мясных продуктов	8	7			5	5	36	180	180	60	93	27																																															2	72	15	15		42		3	108		30		51	27
+	Б1.В.09	Технология мясных продуктов с регулируемой структурой		8			2	2	36	72	72	30	42																																																										
+	Б1.В.10	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов		5		5	3	3	36	108	108	51	57																													3	108	17	34		57																												
+	Б1.В.11	Пищевые добавки в мясной отрасли	8				4	4	36	144	144	45	72	27																																																			4	144	15	30		72	27
+	Б1.В.12	Научные основы производства мясопродуктов		5			2	2	36	72	72	34	38																													2	72	17		17	38																												
+	Б1.В.13	Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов		5			2	2	36	72	72	34	38																													2	72	17		17	38																												
+	Б1.В.14	Технология мяса и мясных продуктов	78			8	10	10	36	360	360	120	186	54																																															5	180	30	30		93	27	5	180	30	30		93	27
+	Б1.В.15	Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов	6				5	5	36	180	180	68	85	27																																															5	180	34	34		85	27						
+	Б1.В.16	Общая технология мясной отрасли	6	5			7	7	36	252	252	85	140	27																													3	108	17	17		74		4	144	17	34		68	27																		
+	Б1.В.17	Анатомия и гистология сырья животного происхождения	3				3	3	36	108	108	34	47	27								3	108	17	17		47	27																																													
+	Б1.В.18	Анализ новейших технологий продуктов питания		8		8	2	2	36	72	72	30	42																																																		2	72		30		42							
+	Б1.В.19	Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения	4				3	3	36	108	108	34	47	27																					3	108	17	17		47	27																																		
+	Б1.В.20	Элективные курсы по физической культуре и спорту		234/56						328	328	328							68		68											68													64			64																											
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**			**6**		5	**5**		**180**	**180**	**68**	**112**																																																	**5**	**180**	**34**		**34**	**112**							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и планирование пищевых производств			6		5	5	36	180	180	68	112																																																5	180	34		34	112							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационный менеджмент			6		5	5	36	180	180	68	112																																																5	180	34		34	112							
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**66**	**27**																					4	**144**	**17**		**34**	**66**	**27**																															
+	Б1.В.ДВ.02.01	История техники и технологии пищевых производств	4				4	4	36	144	144	51	66	27																					4	144	17		34	66	27																															
-	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и производства	4				4	4	36	144	144	51	66	27																					4	144	17		34	66	27																															
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**8**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**72**	**27**																																																				4	**144**	**15**		**30**	**72**	**27**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов	8				4	4	36	144	144	45	72	27																																																		4	144	15		30	72	27
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы систем автоматизированного проектирования	8				4	4	36	144	144	45	72	27																																																			4	144	15		30	72	27
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**7**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**72**	**27**																																																			4	**144**	**15**	**30**		**72**	**27**						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов из мяса птицы	7				4	4	36	144	144	45	72	27																																																			4	144	15	30		72	27						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Информационное обеспечение пищевых производств	7				4	4	36	144	144	45	72	27																																																			4	144	15	30		72	27						
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**1**				5	**5**		**180**	**180**	**51**	**93**	**36**	5	**180**	**17**		**34**	**93**	**36**																																																								
+	Б1.В.ДВ.05.01	Введение в профессиональную деятельность	1				5	5	36	180	180	51	93	36	5	180	17		34	93	36																																																				
-	Б1.В.ДВ.05.02	История науки о питании	1				5	5	36	180	180	51	93	36	5	180	17		34	93	36																																																					
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**8**			3	**3**		**108**	**108**	**45**	**63**																																																				3	**108**	**15**	**30**		**63**	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология функциональных мясных продуктов		8			3	3	36	108	108	45	63																																																			3	108	15	30		63	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности		8			3	3	36	108	108	45	63																																																			3	108	15	30		63	
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**8**			2	**2**		**72**	**72**	**30**	**42**																																																				2	**72**	**15**		**15**	**42**	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология разработки нормативной документации		8			2	2	36	72	72	30	42																																																			2	72	15		15	42	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Ведение производственной документации в мясной отрасли		8			2	2	36	72	72	30	42																																																			2	72	15		15	42	
+	**Б1.В.ДВ.08**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**3**				5	**5**		**180**	**180**	**68**	**85**	**27**															5	**180**	**34**	**34**		**85**	**27**																																					
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы пищевых систем	3				5	5	36	180	180	68	85	27															5	180	34	34		85	27																																			
-	Б1.В.ДВ.08.02	Основы биоэнергетики	3				5	5	36	180	180	68	85	27															5	180	34	34		85	27																																			
+	**Б1.В.ДВ.09**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**66**	**27**																					4	**144**	**17**	**34**		**66**	**27**																															
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы оценки качества продуктов питания	4				4	4	36	144	144	51	66	27																					4	144	17	34		66	27																															
-	Б1.В.ДВ.09.02	Основы биоорганической химии	4				4	4	36	144	144	51	66	27																					4	144	17	34		66	27																															
+	**Б1.В.ДВ.10**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**7**				3	**3**		**108**	**108**	**30**	**51**	**27**																																																			3	**108**	**15**		**15**	**51**	**27**						
+	Б1.В.ДВ.10.01	Методология разработки инновационных мясных продуктов	7				3	3	36	108	108	30	51	27																																																			3	108	15		15	51	27						
-	Б1.В.ДВ.10.02	Основы экспертизы продуктов питания	7				3	3	36	108	108	30	51	27																																																			3	108	15		15	51	27						
							112	*112*		*4080*	*4080*	*1782*	*2811*	*387*	*5*	*180*	*17*		*34*	*93*	*36*		*68*			*68*			*8*	*356*	*51*	*51*	*68*	*112*	*34*	*11*	*464*	*51*	*51*	*102*	*179*	*81*	*23*	*892*	*136*	*153*	*98*	*406*	*99*	*20*	*780*	*102*	*136*	*94*	*367*	*81*	*20*	*720*	*120*	*75*	*90*	*420*	*108*	*21*	*828*	*126*	*75*	*90*	*420*	*108*
							204	*204*		*5672*	*5672*	*3170*	*3647*	*855*	*38*	*1008*	*153*	*34*	*238*	*475*	*108*	*26*	*1004*	*153*	*102*	*187*	*459*	*108*	*26*	*1004*	*136*	*102*	*187*	*471*	*108*	*25*	*968*	*136*	*102*	*187*	*455*	*108*	*25*	*964*	*132*	*136*	*98*	*444*	*99*	*26*	*990*	*136*	*133*	*128*	*471*	*108*	*21*	*828*	*126*	*75*	*90*	*420*	*108*	*26*	*990*	*103*	*165*	*49*	*477*	*108*
Блок 2.Практики																																																																												
Вариативная часть																																																																												
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений			2		6	6	36	216	216		216									6	216				216																																												
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			4		9	9	36	324	324		324																																																											
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		9	9	36	324	324		324																						9	324				324																															
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			6		6	6	36	216	216		216																																																										
							30	*30*		*1080*	*1080*		*1080*									*6*	*216*				*216*									*9*	*324*				*324*									*9*	*324*				*324*															*6*	*216*				*216*	
							30	*30*		*1080*	*1080*		*1080*									*6*	*216*				*216*									*9*	*324*				*324*									*9*	*324*				*324*															*6*	*216*				*216*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																																												
Базовая часть																																																																												
+	Б3.В.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6	36	216	216		216																																																												
							6	*6*		*216*	*216*		*216*																																																												
							6	*6*		*216*	*216*		*216*																																																												
ФТД.Факультативы																																																																												
Вариативная часть																																																																												
+	ФТД.В.01	Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения		7			2	2	36	72	72	30	42																																																			2	72	15	15		42							
							2	*2*		*72*	*72*	*30*	*42*																																																												
							2	*2*		*72*	*72*	*30*	*42*																																																											